

Flaschenweine im Offenausschank

Weiss

1 dl

Siggenthaler Blanc de Blanc 2021
Pirmin Umbricht Fr. 7.00

Pinot Gris "Kloster Sion" 2021
Weingut zum Sternen
Würenlingen Fr. 9.00

Epesses Terre à Boire 2020
Louis Bovard Fr. 9.00

Roero Arneis 2020
Vietti
Piemont, Italien Fr. 8.00

Rosé

Whispering Angel 2021
Château d'Esclans
Provence, Südfrankreich Fr. 9.00

Rot

Siggenthaler Fluh 2021
Blauburgunder
Pirmin Umbricht Fr. 7.50

Malanser Scadenagut 2020
ausgebaut im 500lt Holzfass
Wegelin Weine Fr. 10.00

Optimius Goldwand 2016
Garanoir-Malbec
Michael Wetzler, Ennetbaden Fr. 9.00

Barbera d'Asti Litina 2017
Cascina Castlèt
Piemont, Italien Fr. 9.00

Château Lamolière 2018
80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Fam. Léon (ehem. Önologe Mouton Rothschild)
Fronsac, Bordeaux Fr. 10.00

Aktuelle Delikatessen:

Frische Steinpilze

auf Blattsalat als Vorspeise Fr. 26.—

mit hausgemachten Nudeln
als Hauptgang Fr. 45.—

Einheimisches Wild vom Chestenberg und Oberhof:

Hausgemachte Rehbratwurst

auf Kartoffel-Kürbisstock
Blumenkohl und Preiselbeerjus Fr. 35.—

Hausgemachter Rehpfeffer

mit Trauben und Speck
Handgeschabte Spätzli Fr. 38.—

Gämsrücken

Eine Rarität vom Revier Oberhof
Wildsauce
Frische Steinpilze,
Herbstgemüse und Spätzli Fr. 54.—

Elsässer Wildschweinkoteletten

auf Steinpilzravioli mit Kürbisperlen
Calvadosauce Fr. 48.—

Hirschrücken vom Hochybrig

mit süss-sauren Brombeeren
hausgemachte Arancini
und gebratener Spitzkohl Fr. 59.—

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

Wir verwenden wenn immer möglich Produkte aus
der Region, aus Bio- oder nachhaltiger Produktion